

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan	2
C. Tujuan	2
D. Manfaat	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	3
A. Tinjauan Pustaka.....	3
1. Tanaman Ganyong.....	3
2. Struktur dan Karakteristik Pati Ganyong.....	5
3. Pati Resisten	6
4. Metode <i>Autoclaving-Cooling</i>	7
5. Parameter Fisikokimia Pati Ganyong	8
B. Hipotesis	9
III. METODE.....	11
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	11
B. Alat dan Bahan.....	11
C. Cara Kerja.....	11
1. Ekstraksi Pati.....	11
2. Pembuatan Pati Resisten menggunakan Metode <i>Autoclaving-Cooling</i>	12
3. Uji Kadar Pati Resisten.....	12
4. Uji Mikroskopik Pati.....	13
5. <i>Water Holding Capacity</i>	13
6. Uji Kadar Air.....	13

7. Tahapan dan Prosedur Riset.....	14
a. Variabel bebas.....	14
b. Variabel terikat.....	14
c. Variabel kontrol.....	14
8. Desain Riset.....	14
9. Analisa Data.....	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
A. Ciri Morfologi Ganyong Merah dan Putih.....	16
B. Mikroskopik Pati Ganyong Varietas Merah dan Putih.....	17
C. <i>Water Holding Capacity</i> pada Pati Ganyong Varietas Merah dan Putih.....	23
D. Kadar Air pada Pati Ganyong Varietas Merah dan Putih.....	24
E. Kadar Pati Resisten pada Pati Ganyong Varietas Merah dan Putih.....	25
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
A. Kesimpulan.....	27
B. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	34